



TERESA RAIZ

# PINOT GRIGIO

DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



## ZONA D'ORIGINE

Vigneti Teresa Raiz  
(terreno morenico e collinare).

## VITIGNI

100% Pinot Grigio.

## GRADO ALCOLICO

13% vol.

## PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

## ANNO DI IMPIANTO

1966, 1991 e 2005.

## DENSITÀ IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro.

## POTATURA

A cappuccina (doppio capovolto).

## VENDEMMIA

Manuale, con cassette.

## VINIFICAZIONE

In bianco, decantazione statica per 36 ore, aggiunta di lieviti selezionati, temperatura condizionata a 18-18,5 °C, affinamento sur lie per 3 mesi.

## AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in tank di acciaio inox, dopo l'imbottigliamento almeno 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## COLORE

Giallo paglierino carico con riflessi ramati.

## PROFUMO

Fine, elegante netti i frutti tropicali, con sentori di crosta di pane, più vanigliato con l'affinamento.

## SAPORE

Morbido, asciutto, persistente, vellutato.

## ABBINAMENTI

Antipasti caldi, minestre, piatti a base di crostacei e pesce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

TERESA RAIZ

Società Semplice Agricola

Via della Roggia 22  
33040 Povoletto UD Italia  
PI/CF 02269550303  
T +39 0432 679556  
F +39 0432 664814  
M info@teresaraiz.it  
www.teresaraiz.it